



Le menu de mon restaurant scolaire



Ville de Manosque

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Salade de tortis Bio à la tapenade Chipolatas Bio SP et VOP : Hoki sauce échalote Ratatouille Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Râgout de bœuf Bio VOP : pané de blé Frites et ketchup Petit pot de glace vanille/fraise	Salade de lentilles Bio Sauté de dinde Label Rouge sauce provençale VOP : Merlu provençale Carottes Bio / Pommes de terre Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives) et dès de brebis Nos lasagnes Bio de légumes du soleil Bio Yaourt sucré local du Buissonnet	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Epinards Bio hachés mornay + croûtons Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates vinaigrette Bio Raviolis Bio de bœuf et râpé VOP : ravioli aux légumes + râpé Crème anglaise et Petit beurre	Notre tortilla Bio de pommes de terre Courgettes Bio à la tomate et blé Gouda Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce basilic Gnocchis Petit moulé Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Rôti de porc au jus SP et VOP : Pané fromager Haricots verts Bio à l'origan Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Paëlla au riz IGP Bio aux fruits de mer et au poulet Label Rouge VOP : Paëlla de colin et fruits de mer Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Pizza Bio Goulash de bœuf Bio VOP : Hoki sauce oignons Ratatouille napolitaine Bio / Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives) et dès de fromage de brebis Gratin de penne Bio mozzarella Yaourt local du Buissonnet fraise	Crêpe au fromage Omelette Bio Epinards Bio hachés mornay + croûtons Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Velouté de courgettes Bio à la semoule Bio Coucous de boulettes de bœuf VOP : Couscous de pois chiches Flan caramel	Merlu MSC sauce CURRY Galettes de légumes Edam Notre cake à la noix de coco
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents				
EUROPE Salade verte Bio locale Pasta Bio à la norma Bio (sauce aubergines) Ramequin de fromage blanc au sucre et copeaux de chocolat façon stracciatella Raisin Bio	AFRIQUE Sauté de poulet Label Rouge yassa VOP : Hoki sauce yassa Semoule Bio Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes bananes Bio	OCEANIE Salade de maïs et pousses d'épinards Poissons, crevettes et noix de coco à la polynésienne Purée de patates douces Bio Notre tapioca à la vanille et palmier	AMERIQUE Guacamole avec toasts Feïjoada de saucisses fumées et haricots rouges SP et VOP : Chili végétarien aux haricots rouges Riz IGP Bio Fromage Philadelphia Notre brownie aux noix	ASIE (INDE) Colin MSC sauce Massala (aux épices indiennes) Samoussas de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)

Plus d'informations sur les menus et animations sur www.ville-manosque.fr rubrique mon quotidien /vie scolaire/animations et menus